**SVENNEPRØVE I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Navn:** |  |  | **Prøvedato:** |  |
| **Prøvested:** |  |  | | |
| **Dyreslag:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  **RESULTAT:**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Ikke Bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** | |  |  |  |     **Prøvenemd: formann**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Medlem:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | |

****

**OPPGAVER TIL SVENNEPRØVEN I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Arbeidsplan/Skjæreplan  Klargjøring av verktøy/utstyr  Bekledning  Klargjort råvare til skjæring  Verneutstyr: brynje/hanske/hørselvern |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Hygiene: rene og urene soner  Klassifisering/Kvalitetsklasser/EUROP  Mottakskontroll/temperaturkrav  Avviksbehandling/rutiner/svull  Grovstykking/oppdeling av dyr  Slipe og vedlikeholde kniv  Hygiene / rene og urene soner  HMS/Verneutstyr/arbeide ergonomisk  Skjæring/rekkefølge på skjæring  Bakpart/flatbiff/rundbiff/bankekjøtt/mør  Indrefilet/ytrefilet  Frampart/nakke/picnic/høyrygg/entrec  Steker/ av frampart/bakpart  Mellompart/sider/bacon/hel kam  Sorteringer/ 23% 14%  Håndlag ved føring kniv/teknikk  Bein/ kjøtt på bein  Kalkyle/utbytteprosent  SRM/Særskilt Risikofylt Materiale  Kverning/montering/kjøttsorteringer  Standardisering/blandetabell/sortering  Analysere/korrigere sorteringer  Pakking/behandle maskiner/utstyr  Gassprøver/restoksygen  Produktmerking/lotkode/partinr/sporing  Driftskontroll/nøkkeltall/kalkyler  Velge emballasje/ pakkemetode  Kundebehandling/levere bestillinger  Modning/mørning av produkter |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**OPPGAVER TIL FAGPRØVEN I**

**KJØTTSKJÆRERFAGET**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Beskrive gjennomføring  Vurdere utført arbeid  Forslag til forbedringer  Vurdere tidsbruk  Vurdere kvalitet på produkter  Vurdere knivhold  Vurdere Orden/hygiene ved bord |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON av eget faglig arbeid** | **Arbeidsoppgaver med konkretisering** | **Notater jfr. vurderingskriterier s.2** | | | |
| Ikke bestått | Bestått | Bestått meget godt | **Kommentarer** |
| Resultat standardisering/fettprøve  Sluttrapport/egenvurdering  Resultat kalkyle  Produkt spesifikasjon/bilde/beskrivelse  Resultat gassprøve |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**VURDERINGSKRITERIER**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PLANLEGGING**  **og begrunnelser** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull arbeidsplan  Ikke klargjort verktøy  Feil bekledning  Ikke klargjort råvare  Ikke bruk av verneutstyr | God arbeidsplan  Klargjort noe verktøy  Riktig bekledning  Klargjort råvare  Bruk av verneutstyr | Meget god arbeidsplan  Klargjort alt verktøy  God bekledning  Råvare etter rekkefølge  God bruk av verneutstyr |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GJENNOMFØRING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Brudd hygienereglement  Mangelfull forståelse av-  Klassifisering/EUROP  Lite kunnskap om -mottakskontroll/avvik  Feil oppdeling av dyr  Mangler ferdigheter i -sliping  Manglende HMS -kunnskap  Dårlig kvalitet råvarer  Mangelfull -arbeidsteknikk  Kniv på gulv uten -sterilisering  Mye kjøtt på bein og -dårlig utbytteprosent  Vet ikke om SRM  Kan ikke montere -maskiner og utsyr  Ikke kjennskap til -merking, partinr, sporing  Mangelfull forståelse av - pakke metoder  Manglende effektivitet | God orden/hygiene  Noe forståelse av –klassifisering/Europ  Kan litt om mottak og avviksrutiner  Noen feil oppdeling  Klarer og slipe kniven  Kan litt om HMS rutiner  God kvalitet råvare  God arbeidsteknikk  Steriliserer kniv før bruk  Litt kjøtt på bein og godt utbytte  Kan litt om SRM  Kan montere maskiner/utstyr  Kan litt om merking, sporing, partinr  Forståelse av pakkemetoder  God effektivitet | God produksjonshygiene  God forståelse av hvorfor vi har klassing etter Europ  Kan alle rutiner om mottak og hvorfor vi har avvik  Ingen feil ved oppdeling  Gode slipeteknikk og filting  Kan forklare hvor viktig HMS rutiner er  Meget god kvalitet  Meget god arbeidsteknikk  Vasker kniven før sterilisering og bruk  Meget lite kjøtt på bein og meget bra utbytte/kalkyle  Full kontroll på SRM  Monterer maskiner og utstyr effektivt  Kan forklare hvorfor vi merker og har sporing  Meget god forståelse av pakkemetoder  Meget god effektivitet |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **VURDERING**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Manglende forståelse -for faget  Ingen forbedrings -forslag  Ser ikke egne store feil -ved utført arbeid  Manglende forståelse av tidsbruk av oppgaver  Manglende forståelse av kvalitet  Mangelfull bruk av knivhold og sliping  Dårlig hygiene/orden ved skjærebord | God forståelse av faget  Noen forbedringsforslag  Ser egne feil ved utført arbeid  Forståelse av tidsbruk  God forståelse av kvalitet  God bruk av knivhold  God orden og hygiene | Meget god forståelse av faget og har yrkesstolthet  Kommer med gode forbedrings forslag  Begrunner egne feil ved utført arbeid sluttrapport  Meget god forståelse av tidsbruk på arbeid  Meget god forståelse av kvalitet etter spesifikasjon  Meget god kniv og teknikk ved ståling/sliping  Meget god orden/hygiene og arbeidsflyt ved bord |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOKUMENTASJON**  **av eget faglig arbeid** | **Vurderingskriterier** | | |
| **Ikke bestått** | **Bestått** | **Bestått meget godt** |
| Mangelfull -dokumentasjon  Manglende sluttrapport  Manglende kalkyle  Manglende -spesifikasjoner  Ingen resultat -gassprøve | God dokumentasjon  God sluttrapport  God kalkyle  Tatt med spesifikasjoner  Tatt med resultat gassprøve | Meget god dokumentasjon  Meget god sluttrapport  Meget god kalkyle/utbytte  Kan forklare hvor vi finner spesifikasjoner  Kan forklare hvorfor vi tar gassprøve og utregning |

**VURDERING AV EGET PRØVEARBEID**

|  |  |
| --- | --- |
| **Navn:** | **Lærefag: Kjøttskjærerfaget** |
| **Adresse:** | **Dato:** |
| **Postnr. /-sted:** | **Opplæringssted:** |

## Egenvurdering:

## Her skal kandidaten lage en enkel "sluttrapport" for gjennomføringen av oppgaven.

## 

Lag en sluttrapport etter disse vurderingskriteriene:

Beskriv gjennomføring

Vurder utført arbeid

Har du forslag til forbedringer

Vurder tidsbruken din

Vurder kvalitet på produktene

Vurder knivhold av sliping/ståling

Vurder din Orden/hygiene ved bord

|  |
| --- |
|  |

Dato: Signatur: